

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-ukon-orientalny-szefa-kuchni-18-cm-p-8149.html>

## Nóż Global Ukon Orientalny Szefa kuchni 18 cm



Cena	<b>439,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2320034</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>

### Opis produktu

#### Nóż Global Ukon Orientalny Szefa kuchni 18 cm

**Nóż Global Ukon Orientalny Szefa Kuchni 18 cm** to profesjonalne narzędzie kuchenne, zaprojektowane z myślą o precyzyjnym krojeniu i szlifowaniu w kuchni. Nóż ten pochodzi z linii Global Ukon, która charakteryzuje się wysoką jakością wykonania oraz nowoczesnym, eleganckim designem. Oto szczegóły, które wyróżniają ten nóż:

- **Ostrze:** Wykonane ze stali CROMOVA 18, która jest specjalnie opracowaną stalą nierdzewną. Jest to materiał bardzo odporny na korozję, co zapewnia długotrwałą ostrość noża. Ostrze ma długość 18 cm, co sprawia, że nóż jest idealny do precyzyjnego krojenia, siekania i krojenia warzyw, owoców czy mięsa.
- **Rękojeść:** Wykonana z nowoczesnego materiału, który zapewnia pewny chwyt, nawet w przypadku wilgotnych dłoni. Rękojeść ma ergonomiczny kształt, co umożliwi komfortowe trzymanie noża przez dłuższy czas bez zmęczenia ręki.
- **Konstrukcja:** Nóż Global Ukon posiada jedno z charakterystycznych rozwiązań w tej linii – ostrze przechodzi przez całą długość rękojeści, co zapewnia doskonałą równowagę i stabilność podczas pracy w kuchni.
- **Design:** Jego wygląd łączy nowoczesną estetykę z funkcjonalnością. Jest to nóż o minimalistycznym, ale eleganckim wyglądzie, który z pewnością wyróżnia się w każdej kuchni.
- **Wydajność:** Dzięki wyjątkowej ostrości i solidnej konstrukcji, nóż sprawdza się doskonale przy intensywnej pracy w kuchni, zapewniając precyzyjne cięcia i minimalizując wysiłek podczas pracy.

**Global Ukon Orientalny Szefa Kuchni 18 cm** to nóż, który łączy tradycję japońskich narzędzi kuchennych z nowoczesną technologią, co czyni go doskonałym wyborem zarówno dla profesjonalistów, jak i dla pasjonatów gotowania.

**Ostrze** - Stal nierdzewna CROMOVA 18  
**Rękojeść** - stalowa wypełniona piaskiem  
**Twardość** - 56-58 HRC  
**Długość całkowita** - 31,0 cm  
**Długość ostrza** - 18,0 cm  
**Szerokość klingi** - 5,0 cm  
**Grubość klingi** - 2,1 mm  
**Sposób ostrzenia** - szlif dwustronny symetryczny  
**Waga** - ok. 181 g

**Made in Japan**